

KOMPAKTER STANDMIXER Nr. 66

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG



WICHTIG: Folgende Dokumente im Anhang dieses Handbuchs bitte aufbewahren:

- CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
- GARANTIEBESCHEINIGUNG

ÜBERSETZUNG DER ORIGINALFASSUNG



Vor dem Auspacken des Geräts bitte die Gebrauchsanleitung lesen.

*Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers – Dough mixer
Moulins à café - Presse-fruits - Mixers - Blenders - Distributeurs de boissons - Batteurs mélangeurs - Pétrin -
Râpes à fromage - Broyeurs à glaçons - Hache-viande - Coupe-légumes
Kaffeemühlen - Saftpresen - Mixer - Standmixer - Getränkeautomaten - Rührgeräte - Knetgeräte -
Käsereiben - Eiszerkleinerer - Fleischwölfe - Gemüseschneider*

INTERNATIONALLY PATENTED MODELS
MODELES DEPOSES FRANCE ET INTERNATIONAL
MODELLE INTERNATIONAL ANGEMELDET

INHALT

CE-/UE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	3
SICHERHEITSHINWEISE	4
<i>BESTIMMUNGSFREMDER GEBRAUCH:</i>	4
<i>ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:</i>	5
<i>ERSTE INBETRIEBNAHME:</i>	5
<i>RECYCLING VON ALTGERÄTEN:</i>	6
BESCHREIBUNG DES GERÄTS	6
<i>INSTALLATION, HANDLING:</i>	6
Aufstellen auf der Theke	6
Einbau in die Theke	7
GEBRAUCH DES GERÄTS	7
<i>BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS:</i>	7
<i>GEBRAUCH:</i>	8
Inbetriebnahme	8
Gerät stoppen	8
<i>PROGRAMME:</i>	8
<i>STANDBY:</i>	8
<i>REINIGUNG:</i>	9
Reinigung des Behälters:	9
Behälter desinfizieren:	9
<i>DECKELSICHERUNG:</i>	10
Sicherheitsmodus des Deckels ändern	10
<i>WARTUNG:</i>	11
Ersatzteile:	11
Längere Nichtbenutzung:	11
Messer austauschen:	12
HILFE BEI STÖRUNGEN	13
Das Gerät läuft nicht an:	13
Das Messer dreht sich nicht:	13
Geräusche, Vibrationen, Undichtigkeiten am Messer im Behälter:	13
Schwierigkeiten mit den Programmen:	14
TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS	15
<i>TECHNISCHE DATEN (1)</i>	15
<i>Schaltplan 220-240V 50/60Hz</i>	16
<i>Entsprechungstabelle der Bauteile</i>	17
CERTIFICAT DE GARANTIE	19
PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL	19

CE-/UE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

DER HERSTELLER:

SANTOS sas - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LYON)
FRANKREICH

Erklärt, dass das für die gewerbliche Nutzung bestimmte Gerät:

Bezeichnung: **KOMPAKTER STANDMIXER**
Typennummer: **66**

mit folgenden Vorschriften übereinstimmt:

- Den im Anhang der europäischen Maschinenrichtlinie **Nr. 2006/42/EG** festgelegten Bestimmungen sowie den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften zu deren Umsetzung.
- Den Rechtsvorschriften folgender europäischer Richtlinien und Verordnungen:
 - Nr. 2014/35/EU (Niederspannungsrichtlinie)
 - Nr. 2014/30/EU (EMV-Richtlinie)
 - Nr. 2011/65/EU (RoHS-Richtlinie)
 - Nr. 2012/19/EU (WEEE-Richtlinie)
 - N° 1935/2004/EG (Verordnung) über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
 - Nr. 10/2011/EG (Verordnung) über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Harmonisierte europäische Normen, die die Vermutung der Konformität mit den grundlegenden Anforderungen der oben angeführten Richtlinien begründen:

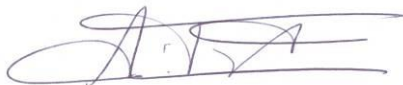
- **NF EN 12852+A1:2010**, Nahrungsmittelmachines – **Vertikalkutter und Mixer** - Sicherheits- und Hygieneanforderungen.
Bei dieser europäischen Norm handelt es sich um eine Typ-C-Norm im Sinne der Festlegung in EN ISO 12100. Sollten die Bestimmungen dieser Typ-C-Norm von den Bestimmungen in den Typ-A- oder Typ-B-Normen abweichen, treten die Bestimmungen der Typ-C-Norm anstelle der Bestimmungen der anderen Normen. Diese Norm schafft die Voraussetzungen für die Erfüllung der Anforderungen der Maschinenrichtlinie Nr. 2006/42/EG (siehe Anhang ZA)
- NF EN ISO 12100:2010, Sicherheit von Maschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze
- NF EN 60204-1+A1:2009, Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstung von Maschinen - Allgemeine Anforderungen
- NF EN 1672-2:2020, Nahrungsmittelmachines - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Anforderungen an Hygiene und Reinigbarkeit.
- NF EN 60335-1:2013, Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
- NF EN 60335-2-64:2004, Besondere Anforderungen für elektrische Küchenmaschinen für den gewerblichen Gebrauch.

Ausgestellt in VAULX-EN-VELIN am: **01.05.2021**

Funktion des Unterzeichnenden: **GENERALDIREKTOR**

Name des Unterzeichnenden: **Aurélien FOUQUET**

Unterschrift:



SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Nutzung, Wartung und Entsorgung des Geräts sind folgende grundlegende Sicherheitshinweise zu beachten:

Alle Erläuterungen aufmerksam lesen

Die Bedienungsanleitung sorgfältig aufbewahren

Hinweis: Zum leichteren Verständnis der folgenden Abschnitte beachten Sie bitte die Abbildungen am Ende des Handbuchs.

BESTIMMUNGSFREMDER GEBRAUCH:



1. Das Gerät ist ausschließlich für die Verarbeitung von Lebensmitteln vorgesehen.
2. Früchte stets entsteint oder entkernt in das Gerät geben (z. B. Mango, Aprikosen, Pfirsiche). Keine Obstkerne in das Gerät geben.
3. Das Gerät nur verwenden, wenn der Behälter (1) sachgemäß und mit aufgesetztem Deckel (2) auf den Motorblock (3) gestellt wurde.
4. Das Gerät nicht leer in Betrieb setzen.
5. Den Behälter nicht über den maximal zulässigen Füllstand hinaus befüllen (siehe seitliche Markierung am Behälter: 1,4 Liter). Bei dickflüssigen Mischungen die maximale Füllmenge verringern.
6. Der Motorblock (6) darf nicht in Wasser eingetaucht werden.
7. Aus Sicherheitsgründen und insbesondere um einen Stromschlag zu vermeiden, den Motorblock nicht in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit eintauchen.
8. Das Gerät keinesfalls mit einem beschädigten Stromkabel betreiben. Um jegliche Gefährdung auszuschließen, ist ein defektes Stromkabel unverzüglich entweder von einem SANTOS-Vertragshändler bzw. der Firma SANTOS oder von ähnlich qualifizierten Fachleuten austauschen zu lassen.
9. Vor allen Arbeiten am Gerät (Reinigung, Wartung, Instandhaltung) das Netzkabel ausstecken.
10. Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl oder unter Hochdruck gereinigt werden.
11. Den Behälter (1) nicht mit einem abrasiven Scheuerschwamm reinigen
12. Keine Kochutensilien in den Behälter geben oder darin aufbewahren.
13. Das Gerät nicht in Betrieb setzen, wenn der Behälter oder ein Messer angeschlagen, gesprungen, zerbrochen oder in anderer Weise beschädigt ist. Nur Behälter mit fest sitzenden Messern verwenden: die Messer dürfen kein Spiel haben.
14. Das Gerät darf nur auf Standflächen mit einer maximalen Neigung von 10° gegenüber der Waagrechten betrieben werden. Die 4 Standfüße des Geräts müssen stets fest auf dem Untergrund aufliegen. Die Motorachse des Geräts muss stets senkrecht zu diesem Untergrund stehen.
15. Das Gerät darf ausschließlich mit zertifizierten Originalersatzteilen und Originalzubehör von SANTOS betrieben werden.
16. Das Gerät am Ein-/Ausschalter (4) ausschalten, wenn es nicht in Betrieb ist.

17. Nicht mehrere Geräte an der gleichen Netzsteckdose anschließen.
18. Das Gerät nicht im Freien verwenden.
19. Das Gerät nicht auf oder in der Nähe einer Wärmequelle aufstellen.
20. Bei dem Gerät handelt es sich um ein professionelles Gerät, das ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch bestimmt ist. Es ist nicht für den Gebrauch in Haushalt vorgesehen.
21. Das Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen, die nicht über die entsprechende Erfahrung oder über das erforderliche Wissen verfügen, vorgesehen, es sei denn, die betreffende Person wird zuvor vom für ihre Sicherheit Verantwortlichen durch genaue Anweisungen in die Nutzung des Geräts eingewiesen oder bei Gebrauch des Geräts von diesem Verantwortlichen überwacht.
Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
22. Das Gerät ist für den Gebrauch in kollektiven Einrichtungen bestimmt, beispielsweise in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern oder in handwerklichen Betrieben, beispielsweise in Bäckereien, Metzgereien usw. Das Gerät ist nicht für die Massenproduktion von Lebensmitteln vorgesehen.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:

- Das Gerät benötigt eine einphasige Stromversorgung:
 - 220-240 V 50/60 Hz

Hinweis: Das Gerät kann ohne besondere Einstellung sowohl mit 50Hz als auch mit 60 Hz betrieben werden.

Leitungsschutz: Das Gerät muss an eine Standardnetzdose (2-polig + Erde) angeschlossen werden. Die Anlage muss durch einen FI-Schutzschalter und eine 16 A-Sicherung geschützt sein. **Das Gerät muss zwingend geerdet werden.**

ACHTUNG:



Vor dem Anschluss des Geräts prüfen, ob die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt. Die Gerätespannung kann abgelesen werden:

- am Typenschild unter dem Gerät oder
- in der Abbildung des Typenschildes auf der letzten Seite dieser Gebrauchsanweisung.

ERSTE INBETRIEBNAHME:

Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, sorgfältig reinigen: Behälter (1), Deckel (2).

Siehe Abschnitt „Reinigung“

RECYCLING VON ALTGERÄTEN:



Das Gerät trägt das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne für Elektro- und Elektronikgeräte. Das bedeutet, dass das Gerät gemäß der WEEE-Richtlinie 2012/19/EU – Teil für gewerblich genutzte Geräte – der getrennten Entsorgung zuzuführen ist, um eine Demontage und sachgerechtes Recycling zu ermöglichen und die Auswirkungen auf die Umwelt zu reduzieren.

Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrem Händler oder direkt bei der Firma SANTOS.

Im Hinblick auf die Entsorgung oder Wiederverwertung einzelner Bauteile des Geräts wenden Sie sich bitte an einen entsprechenden Fachbetrieb oder an die Firma SANTOS.

Elektronikprodukte, die nicht der Mülltrennung zugeführt wurden, können möglicherweise die Umwelt gefährden.

Das Verpackungsmaterial ist gemäß den geltenden Bestimmungen zu entsorgen oder zu recyceln.

Tabelle der anteilig im Gerät verwendeten Werkstoffen (Gewichtsanteil in %)

Gewichtsanteil Stahl	Gewichtsanteil Kunststoff	Gewichtsanteil Aluminium	Gewichtsanteil Zink	Gewichtsanteil Kupfer	Gewichtsanteil Andere*
39.1%	25.2%	12.6%	11.1%	4.9%	7.1%

* Gewichtsanteil Andere, z. B. Schalter, Elektronikarten, Kondensatoren, Stromkabel...

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- Bei dem Gerät handelt es sich um ein professionelles Gerät, das ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch bestimmt ist. Es ist nicht für den Gebrauch in Haushalt vorgesehen.
- Das Gerät ist für die Herstellung von Cocktails, Smoothies und andere Zubereitungen auf Basis von zerstoßenem Eis und gemixten Früchten bestimmt, wie sie in Bars, Cafés, Hotels oder Restaurants benötigt werden.
- Das Gerät besteht aus einem Mischbehälter, einem Motorblock mit Ein-/Ausschalter, einem Elektronikmodul und einem Bedienfeld.
- Neun Programme erlauben die Herstellung der am häufigsten benötigten Zubereitungen.

INSTALLATION, HANDLING:

Unabhängig von der Installationsweise (Aufstellen oder Einbau in die Theke) sicherstellen, dass der Netzstecker stets leicht zugänglich ist.

Aufstellen auf der Theke

Die Handhabung des Geräts kann durch eine einzige Person erfolgen. Für optimalen Nutzungskomfort wird empfohlen, das Gerät so auf einem Tisch oder einer Arbeitsplatte aufzustellen, dass das Bedienfeld direkt vor dem Anwender liegt (empfohlene Höhe: 90 cm).

Einbau in die Theke

Bei Einbau in die Theke ist ein entsprechender Zuschnitt der Arbeitsplatte erforderlich (**Abb.3**).

Vor Zuschnitt der Arbeitsplatte sollte sichergestellt werden, dass das Gerät nach dem Einbau in die Theke uneingeschränkt funktionsfähig ist.

Benötigt wird ein rechteckiger Ausschnitt in der Arbeitsplatte mit den Maßen **154mm (Breite) x 164mm (Tiefe)**.

- Sicherstellen, dass unter der Arbeitsplatte ein Freiraum von mindestens 90mm vorhanden ist.
- In der Höhe muss ein Freiraum von 400mm gegeben sein.
- Seitlich wird ein Freiraum von mindestens 100mm benötigt.

Die Schnittschablonen und Installationspläne können auf unserer Website im Ordner des Standmixers Nr. 66 heruntergeladen werden.

Einbau mehrerer Geräte: Es wird empfohlen, zwischen zwei Ausschnitten einen Abstand von mindestens 100mm zu lassen.

Umbau des Geräts zu Anpassung an einen Thekeneinbau

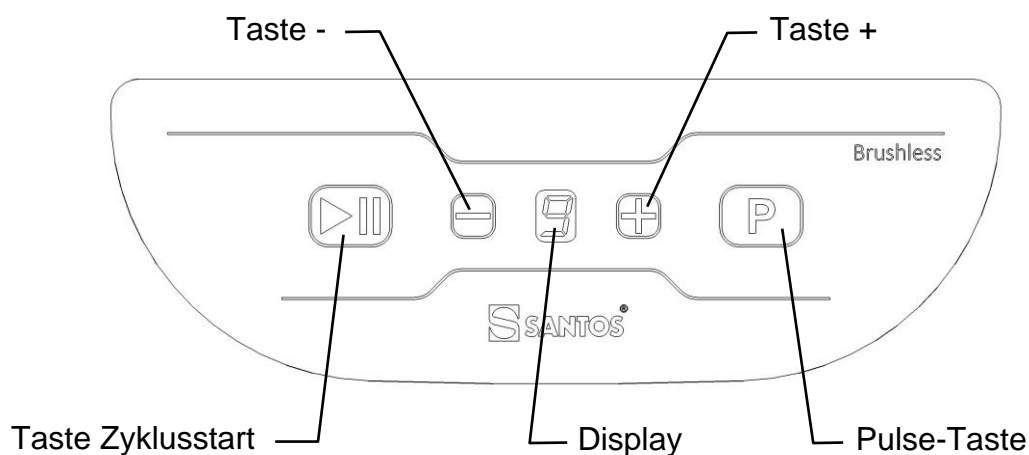
- Netzkabel ausstecken.
- Behälter (1) abnehmen.
- Gerät nach hinten kippen.
- Mit einem Torx-Schraubendreher die 4 Schrauben in den Standfüßen entfernen.
- Motorgehäuse (6) abnehmen.

Das so abgeänderte Gerät können Sie nun in den Thekenausschnitt einsetzen.

GEBRAUCH DES GERÄTS

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS:





Das Bedienfeld (5) besteht aus einem Display, an dem die Programmnummer angezeigt wird, und 4 Bedientasten:



GEBRAUCH:


Hinweis: Das Gerät kann nur starten, wenn der Deckel (2) richtig auf den Behälter aufgesetzt wurde.

Inbetriebnahme

1. Das Gerät durch Betätigung des Ein-/Ausschalters (4) einschalten.
2. Zunächst weiche Lebensmittel, dann härtere Lebensmittel und zuletzt Eiswürfel in den Behälter (1) legen. Eine einheitliche Größe der Lebensmittel erleichtert die Zubereitung.
3. Den Deckel (2) auf den Behälter setzen und richtig positionieren.
4. Den Behälter bei stillstehendem Motor in die Behälteraufnahme (7) setzen. Das Display hört auf zu blinken.
5. Mit den Tasten  und  das gewünschte Programm wählen.
6. Die Taste Zyklusstart  betätigen.
7. Während des Zyklusdurchlaufs blinkt die Programmnummer.
8. Warten, bis der Zyklus abgeschlossen ist.
9. Durch Betätigung der Pulse-Taste  kann jederzeit auf maximale Geschwindigkeit geschaltet werden.

Gerät stoppen

Das Gerät kann auf folgende Weise gestoppt werden:

- Automatisch, nach Abschluss des Zyklus
- Manuell, durch Betätigung der Taste Zyklusstart , durch Betätigung des Ein-/Ausschalters (4), durch Anheben des Behälterdeckels oder durch Anheben des Behälters.

Hinweis: Es wird dringend davon abgeraten, den Behälter bei laufendem Motor aus seiner Aufnahme zu heben.

PROGRAMME:

Im Gerät sind 9 Programme gespeichert. Jedes Programm besteht aus mehreren Sequenzen mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten.

Eine ausführliche Beschreibung finden Sie im Begleitheft des Geräts „Liste der Programme“.

STANDBY:

Nach 10-minütiger Ruhepause des Geräts wird die Helligkeit des Digitaldisplays automatisch abgesenkt.

Bei Betätigung einer beliebigen Taste am Bedienfeld kehrt die Anzeige zu normaler Helligkeit zurück.

Nach 30-minütiger Ruhepause wird das Gerät automatisch ausgeschaltet.

Diese Verzögerungszeit der automatischen Abschaltung kann auf bis zu 10 Stunden erhöht werden. Beachten Sie hierzu bitte das entsprechende Verfahren im Abschnitt „**Einsehbare und änderbare Einstellungen**“.

REINIGUNG:

WICHTIG:



- **Das Gerät in jedem Fall ausschalten und das Netzkabel (8) ausstecken.**
- **Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl oder unter Hochdruck gereinigt werden.**
- Der Motorblock (3) darf nicht in Wasser eingetaucht werden.
- Den Behälter (1), den Deckel (2) und das Bedienfeld (5) nicht mit einem abrasiven Scheuerschwamm reinigen.
- Den Behälter nicht luftdicht verschlossen aufbewahren (Deckel abnehmen (2))
- Das Messer mit großer Vorsicht handhaben, es besteht Schnittgefahr
- Den Behälter nicht gegen eine Fläche schlagen, um den Inhalt von der Behälterwand zu lösen. Verwenden Sie vielmehr einen elastischen Schaber

Es wird empfohlen, das Gerät sofort nach beendetem Gebrauch zu reinigen.

Die Reinigung geht leichter von der Hand, wenn Sie nicht warten, bis die Lebensmittel angetrocknet sind.

Das Motorgehäuse (6) kann mit einem weichen feuchten Schwamm gereinigt werden.

Reinigung des Behälters:

Hinweis: Sowohl der Behälter als auch der Deckel können in der Spülmaschine gereinigt werden. Zur Erhöhung der Lebensdauer wird davon jedoch abgeraten.

1. Den Behälter ausleeren und unter fließendem Wasser reinigen, um feste Bestandteile weitestgehend zu entfernen.
2. Dann 600 ml lauwarmes Wasser (40 bis 45°C) in den Behälter geben, 2 Tropfen haushaltsübliches Spülmittel hinzufügen, den Behälter mit seinem Deckel verschließen und den Reinigungszyklus starten (30 Sekunden). Beachten Sie dabei bitte das im Abschnitt „**Einsehbare und änderbare Einstellungen**“ beschriebene Verfahren.
3. Gründlich mit klarem Wasser spülen.

Behälter desinfizieren:

Beachten Sie bitte folgendes Verfahren, um eine einwandfreie Desinfektion sicherzustellen.

1. Behälter und Deckel reinigen (siehe vorausgehendes Kapitel)
2. Den Behälter mit 1 Liter Desinfektionslösung (8ml Natriumhypochloritlösung mit 2,6% Aktivchlor auf 1 Liter kaltes Wasser (20 bis 30° Celsius)) befüllen.
3. Den Behälter mit seinem Deckel verschließen und den Reinigungszyklus starten (30 Sekunden). Beachten Sie dabei bitte das im Abschnitt „**Einsehbare und änderbare Parameter**“ beschriebene Verfahren.
4. Die Lösung nach Abschluss des Zyklus weitere 2 Minuten wirken lassen.
5. Gründlich mit klarem Wasser spülen.

DECKELSICHERUNG:

Hinweis: Das Gerät kann nur starten, wenn der Deckel (2) richtig auf den Behälter aufgesetzt wurde.

Sicherheitsmodus des Deckels ändern



„Pausen“-Modus (Standard)



Bei laufendem Zyklus wird der Motor durch Anheben des Behälters (1) oder des Deckels (2) sofort stillgesetzt. Das aktive Programm bleibt jedoch weiterhin angewählt. Sobald der mit seinem Deckel verschlossene Behälter wieder auf das Gerät bzw. der Deckel wieder auf den Behälter gesetzt wurde, wird der Zyklus fortgesetzt.













Hinweis:

Dieser automatische Neustart kann deaktiviert und die Pausenzeit geändert werden. Beachten Sie hierzu bitte den Abschnitt „**Einsehbare und änderbare Einstellungen**“.

EINSEHBARE UND ÄNDERBARE EINSTELLUNGEN:

Bestimmte Informationen zum Gerät können über ein spezielles Menü eingesehen oder geändert werden. Um dieses Menü aufzurufen, die Tasten  und  gleichzeitig drücken und 5 Sekunden lang gedrückt halten. Daraufhin wird der blinkende Buchstabe „C“ angezeigt.

Mit den Tasten  und  können nun die verschiedenen, durch folgende Buchstaben gezeichneten Funktionen durchlaufen werden:

- „C“: Reinigungszyklus.
Die Taste  drücken, um den Zyklus zu starten.
- „c“: Anzeige der Gesamtzahl der seit Herstellung des Geräts ausgeführten Programme.
Die Taste  drücken, um die Anzeige auszulösen.
Anzeigeformat für 92 Programme: 0-0-0-0-9-2.
Mit der Pulse-Taste  können Sie das Menü verlassen.
- „b“: Einstellung der Helligkeit der Anzeige.
Drücken Sie die Taste , um eine Änderung vorzunehmen.
Mit der Taste  können Sie die Helligkeit verringern, mit der Taste  können Sie sie erhöhen.
Mit der Taste  können Sie anschließend Ihre Einstellung bestätigen und das Menü verlassen.
- „t“: Einstellung der Verzögerungszeit vor Umschalten des Geräts auf Standby.
Drücken Sie die Taste , um die Verzögerungszeit vor Umschaltung auf Standby einzustellen.
Wählen Sie mit den Tasten  und  eine Zahl zwischen 1 und 9:
1 = 30 Minuten / 2 = 40 Minuten / 3 = 1 Stunde / 4 = 1,5 Stunden / 5 = 2 Stunden / 6 = 3 Stunden / 7 = 4 Stunden / 8 = 6 Stunden / 9 = 10 Stunden
Mit der Taste  können Sie anschließend die gewählte Zeit bestätigen und das Menü verlassen.
- „P“: Einstellung der Pausenzeit.
Drücken Sie die Taste , um eine Änderung vorzunehmen.


Wählen Sie mit den Tasten  und  eine Zahl zwischen 0 und 9.

0: Pausenfunktion inaktiv: Sobald der Deckel geöffnet oder der Behälter angehoben wird, stoppt der Motor sofort und das Programm wird annulliert.

1: Pausenzeit von 1 Sekunde: Wenn der Benutzer den Deckel innerhalb 1 Sekunde wieder schließt (oder den Behälter wieder zurückstellt), wird das gewählte Programm bis zum Ende fortgesetzt, sonst wird das Programm annulliert.

2: Pausenzeit von 2 Sekunden.

Die Pausenzeit kann auf maximal 9 Sekunden eingestellt werden.

Mit der Taste  können Sie anschließend Ihre Einstellung bestätigen und das Menü verlassen.

- „F“: Anzeige der Softwareversion, die vom Gerät verwendet wird.

Die Taste  drücken, um die Anzeige auszulösen.

Die Version 1.02 wird zum Beispiel in folgendem Format angezeigt: 1 - . - 0 - 2.

Mit der Taste  können Sie das Menü verlassen.

WARTUNG:

Denken Sie daran, vor allen Arbeiten am Gerät unbedingt das Netzkabel auszustecken.

Ersatzteile:

Das Gerät bedarf keiner besonderen Wartung, alle Lager sind lebenszeitgeschmiert. Sollten Verschleißteile wie Lager, Messer, elektrische Komponenten oder andere Bauteile ausgetauscht werden müssen, beachten Sie bitte die Bauteilliste (siehe Explosionszeichnung am Ende der Gebrauchsanweisung).

Bei **Bestellungen von Ersatzteilen** (Artikelnummern siehe Explosionszeichnung am Ende der Gebrauchsanweisung) benötigen wir folgende Angaben:

- **Typ,**
- **Seriennummer des Geräts und**
- **elektrische Kenndaten**



die an der Unterseite des Geräts abgelesen werden können.

Längere Nichtbenutzung:

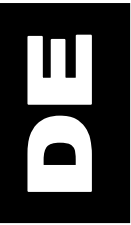
Längerer Nichtbenutzung des Geräts steht nichts entgegen.

Wir empfehlen lediglich, das Gerät vor Gebrauch zu reinigen und die einzelnen Bauteile des Geräts auf einwandfreien Zustand zu überprüfen (z. B. Netzkabel, Dichtungen und andere Einzelteile).

Austausch des Antriebssystems:

Motorseitiger Antrieb (Aufnahme):

Die 3 Schrauben (**23**) lösen. Die Kupplungsplatte (**21**) herausnehmen und die Kupplungsdichtung (**22**) mit einem spitzen Werkzeug oder einer Klinge entfernen (**Abb.3**

**und Abb.4)**

Den Motorantrieb (20) mit einer Rohrzange blockieren und die Befestigungsschraube (19) mit einem TORX-Schlüssel lösen (im Gegenuhrzeigersinn herausschrauben) (Abb.5).

Messerseitiger Antrieb (Nippel):

Der Messerantrieb ist in das Wälzlager (10) des Behälters integriert. Gegebenenfalls muss die gesamte Baugruppe ausgetauscht werden (Antrieb - Lager - Wälzlager)

- Behälter auf den Kopf stellen.
- Mit dem Tool Nr. 62980 den Befestigungsring des Lagers (14) lösen (im Gegenuhrzeigersinn) (Abb.6 und Abb.7).
- Das Lager einschließlich Messer aus dem Behälter herausnehmen.
(Siehe Beschreibung zum Ausbau des Messers im folgenden Abschnitt)

Messer austauschen:

Das gesamte Lager ausbauen (siehe vorausgehenden Abschnitt)

Messer ausbauen

Die Messerkupplung (25) mit einer Rohrzange blockieren und die Befestigungsmutter (11) mit einem Sechskantschlüssel 13 mm abnehmen (im Gegenuhrzeigersinn abschrauben) (Abb.8).

Messer einbauen

Beim Einbau der einzelnen Bauteile auf die richtige Reihenfolge achten (Abb.7):

1. Lippendichtung (12) (die Lippe muss nach unten weisen),
2. Messer (9) (Vertiefungen nach oben),
3. Klemmmutter (11) (die Mutter mit der Hand festschrauben und darauf achten, dass das Messer richtig auf dem Vierkant der Welle sitzt).
4. Befestigungsmutter anziehen.

Lager am Behälter montieren

- Die Lagerdichtung (13) auf das Lager (10) setzen.
- Die Klemmringdichtung (15) auf den Klemmring (14) setzen.
- Das Lager (10) in den Behälter (1) setzen.
- Den Klemmring festschrauben und dabei darauf achten, dass die Ringdichtung nicht aus ihrem Sitz rutscht.
- Handfest anziehen.

HILFE BEI STÖRUNGEN



Ermitteln Sie die genaue Ursache für den Stillstand des Geräts.

In jedem Fall gilt: Sollte das Problem weiter bestehen, das Gerät außer Betrieb setzen (Netzstecker (8) ziehen) und den Wartungsdienst oder einen SANTOS-Vertragshändler kontaktieren.

Das Gerät läuft nicht an:

Das Display ist aus:

- Netzspannung und Zustand des Netzkabels (8) überprüfen.
- Ein-/Ausschalter M/A (4) betätigen.
- Netzstecker aus- und wieder einstecken.
- Nach längerer Nutzungsdauer des Geräts kann es sein, dass der Motor seine maximale Temperatur erreicht hat. Warten Sie in diesem Fall, bis der Motor abgekühlt ist (30 bis 50 Minuten) und starten Sie das Gerät dann neu.
- Zu harte Stücke im Behälter oder eine zu hohe Einfüllmenge kann zu einer Überlast des Motors führen. In diesem Fall das Gerät außer Betrieb setzen (Netzstecker (8) ziehen).

Die Rückstelltaste (26) an der Unterseite des Geräts (**Abb.10**) betätigen, um den Überstromschutz zurückzusetzen. Sollte die Taste nicht in der Stellung „aktiv“ bleiben, das Gerät noch eine Weile abkühlen lassen und dann den Vorgang wiederholen.

Das Display blinkt:

- Diese Meldung weist darauf hin, dass der Deckel nicht richtig geschlossen wurde. Setzen Sie den Deckel wie vorgeschrieben auf den Behälter.
- Alle Fremdkörper entfernen, die möglicherweise die Tasten berühren können und das Bedienfeld reinigen.

Hinweis: Das Gerät kann erst starten, wenn der Behälter richtig in die Aufnahme gestellt wurde.

Der Buchstabe „E“ wird angezeigt:

- Ungeeignete Netzspannung: Prüfen Sie die Spannung Ihres Stromversorgungsnetzes.
- Die Elektronik des Geräts ist zu heiß geworden. Warten Sie einige Minuten, bis sich die Temperatur wieder normalisiert hat.

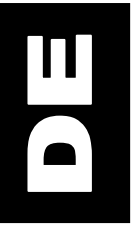
Das Messer dreht sich nicht:

- Sicherstellen, dass sich keine Fremdkörper im Behälter verklemmt haben.
- Zustand des Antriebs (Motor und Messer) überprüfen.

Geräusche, Vibrationen, Undichtigkeiten am Messer im Behälter:

- Prüfen, ob das Messer fest sitzt (zuvor das Messerlager ausbauen)
- Lagerdichtungen austauschen.

Siehe Abschnitt „**Messer austauschen**“.



Sollte das Problem weiter bestehen, das Gerät außer Betrieb setzen (Netzstecker (8) ziehen) und den Wartungsdienst oder einen SANTOS-Vertragshändler kontaktieren.

Schwierigkeiten mit den Programmen:

Ein paar einfache Regeln helfen, die Funktionsweise eines Standmixers besser zu verstehen und folglich die Programmzyklen optimal an die verarbeiteten Produkte anzupassen.

Hinweis: Das Gerät nicht überladen. Es ist besser, ein Rezept in zwei kurzen Programmendurchläufen zuzubereiten als die Mengen und die Zykluszeiten zu verdoppeln. Bei langen Zyklen werden die Lebensmittel durch die entstehende Reibung erwärmt und Sie erhalten nicht unbedingt die gewünschte Textur, die mit dem Programm angestrebt wird.

Die hergestellte Mischung ist zu warm: Nachdem eine homogene Mischung erzeugt wurde, entsteht durch die Aufrechterhaltung des Mischzustands Eigenwärme. *Verringern Sie die Geschwindigkeit oder die Zykluszeit des Programms.*

Die hergestellte Mischung ist nicht homogen:

- Das Programm ist für die verarbeitete Produktmenge und die Art der Produkte ungeeignet. Reduzieren Sie die Füllmenge im Behälter, erhöhen Sie die Zykluszeit, verwenden Sie kleiner zugeschnittene Lebensmittel (eine einheitliche Größe der Lebensmittel erleichtert die Zubereitung).
- Um feste Lebensmittel an das Messer heranzuführen, wird Flüssigkeit benötigt. Flüssigkeitsmenge erhöhen, Flüssigkeit vor festen Lebensmitteln zugeben.

Eiswürfel bleiben an der Behälterwand haften:

- Verwenden Sie das Sonderprogramm Nr. 6 speziell für Eiswürfel.
- Bei Verarbeitung ohne Flüssigkeit die Eiswürfelmenge reduzieren.
- Vorzugsweise sollten die Eiswürfel mit Flüssigkeit verarbeitet werden, wobei zuerst die Flüssigkeit eingefüllt werden sollte.

Die Mischung „springt“ bei hoher Geschwindigkeit durch den Behälter:

- Geschwindigkeit an die verarbeitete Menge anpassen, so dass das Messer stets von der Mischung bedeckt ist. Die Zubereitung wird dadurch beschleunigt und Sie erhalten eine homogenere Mischung.
Hohe Geschwindigkeiten eignen sich nicht für Zubereitungen mit kleinen Mengen
- Erhöhen Sie die verarbeitete Produktmenge.

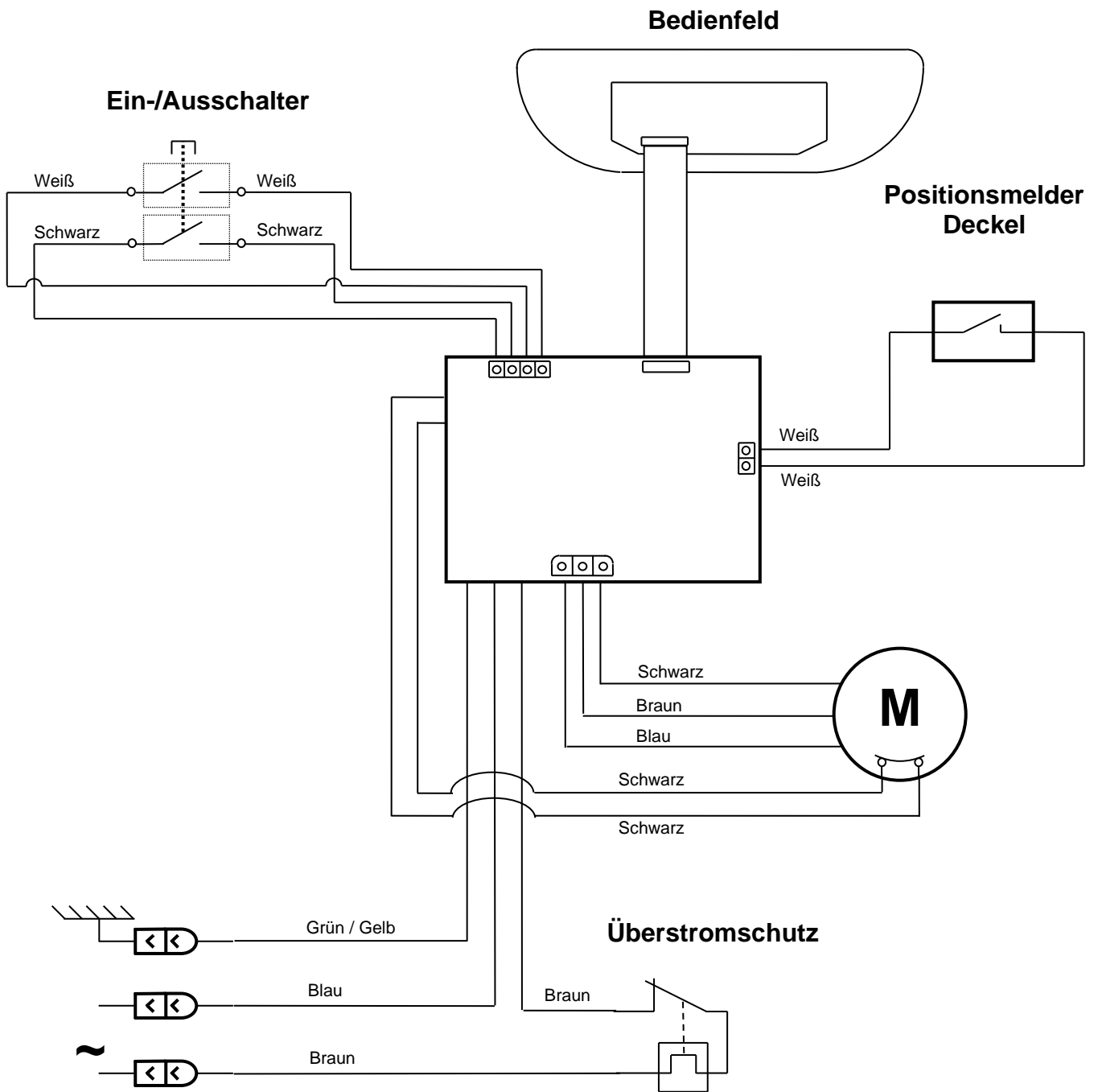
TECHNISCHE DATEN DES GERÄTS

TECHNISCHE DATEN (1)

Modell 66		Einphasig
Versorgungsspannung	(V)	220-240
Frequenz	(Hz)	50/60
Leistungsaufnahme	(W)	1005
Spitzenstrom	(A)	5
Drehzahl	(U/min)	1200 bis 13000
Fassungsvermögen des Behälters	(L)	1,4
Programmzahl		9
Pulse		Ja
Taktils Bedienfeld		Ja
Display mit einstellbarer Helligkeit		Ja
Zykluszähler		Ja
Einstellbarer Standby-Modus		Ja
Deckelsicherung		Ja
Motorüberhitzungsschutz		Ja
Überspannungsschutz		Ja
Intervallbetrieb (3)		60 Sekunden Betrieb und 60 Sekunden Stillstand
Abmessungen: Höhe	(mm)	393
Breite	(mm)	197
Tiefe	(mm)	233
Gewicht: Nettogewicht	(kg)	6,2
Gewicht mit Verpackung	(kg)	7,3
Schalldruckpegel: (2) L_{pA}	(dBA)	70
Unsicherheit $K_{pA} = 2,5$ dB		
Max. Drehzahl & max. Last		

- (1) Alle Angaben verstehen sich als Richtwerte. Die genauen elektrischen Kenndaten Ihres Geräts können dem Typenschild entnommen werden.
- (2) Gemäß NF EN 12852:2010, ISO 11201:1995 und ISO 4871:1996 bei befülltem Gerät gemessener Schalldruckpegel.
Messaufbau: Gerät auf einer Arbeitsfläche 75 cm über dem Boden. Mikrofon in einer Höhe von 1,6m über dem Boden und im Abstand von 1m vom Gerät, zum Gerät hin gerichtet.
- (3) Zyklus 1 Min./ 1 Min.:
Das für den gewerblichen Gebrauch bestimmte Gerät ist für einen Intervallbetrieb mit Zyklen von jeweils 1-minütigem Betrieb gefolgt von 1-minütigem Stillstand vorgesehen. Dieser Zyklus entspricht der Betriebsdauer, die für die Ausführung der Funktion benötigt wird, gefolgt von einer Stillstandszeit, die gemäß den Bestimmungen der Norm EN 60335-2-64+A1:2004 Teil 2-64: Besondere Anforderungen für elektrische Küchenmaschinen für den gewerblichen Gebrauch der für die Zubereitung und den Serviervorgang der verarbeiteten Produkte benötigten Zeit entspricht.

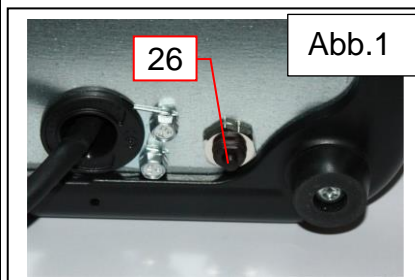
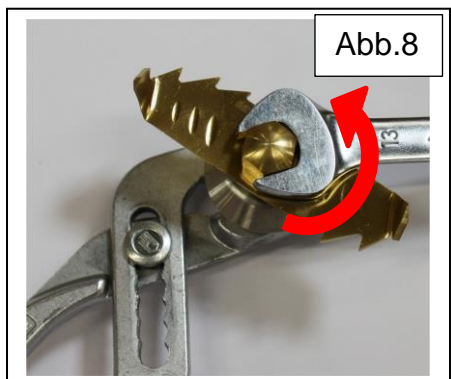
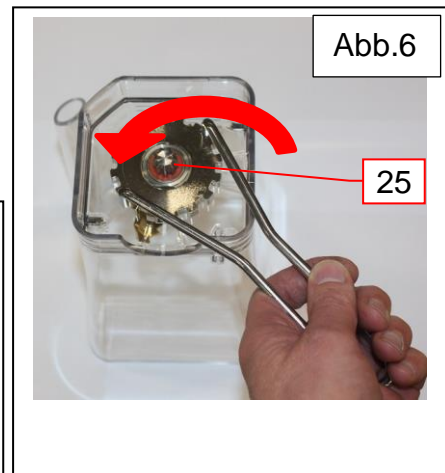
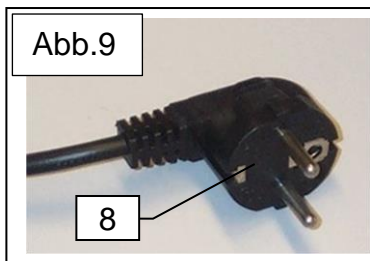
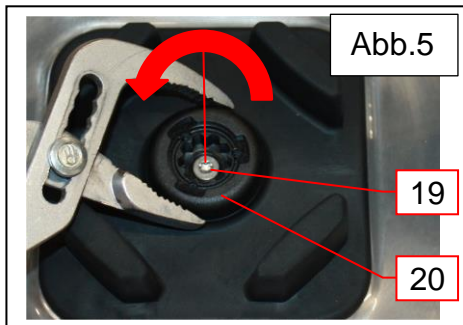
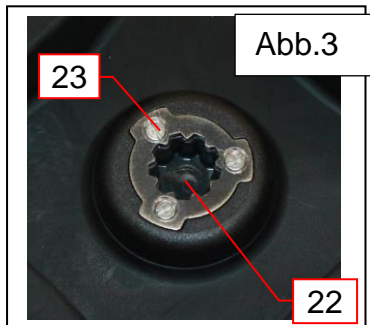
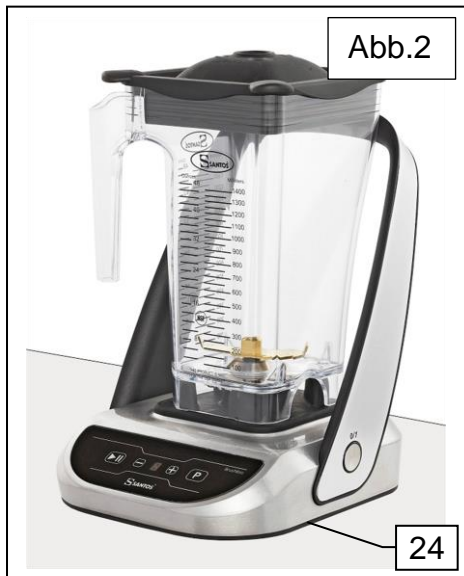
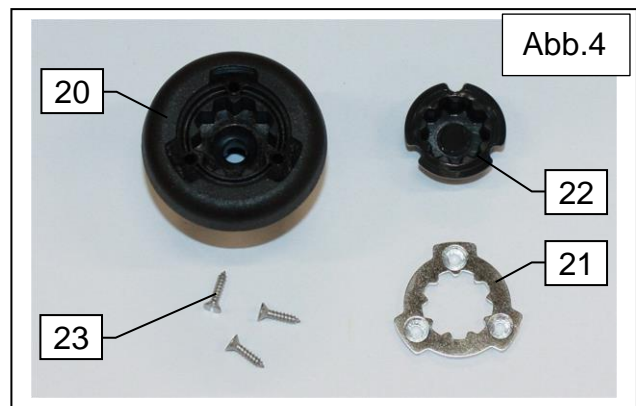
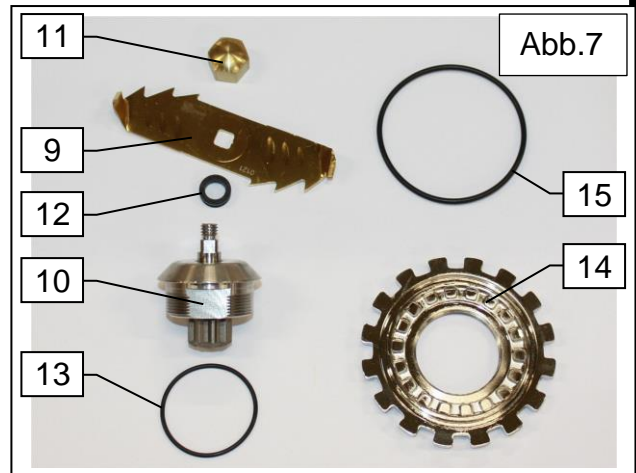
Schaltplan 220-240V 50/60Hz



Entsprechungstabelle der Bauteile

POS	Bezeichnung
1	Behälter
2	Behälterdeckel
3	Motorblock
4	Ein-/Ausschalter
5	Bedienfeld
6	Motorgehäuse
7	Behälteraufnahme
8	Netzstecker
9	Messer
10	Messerlager
11	Klemmmutter Messer
12	Dichtung Messerwelle
13	Lagerdichtung
14	Klemmring Lager
15	Dichtung Klemmring Lager
19	Klemmschraube Motorantrieb
20	Motorantrieb
21	Kupplungsplatte Motorantrieb
22	Kupplungsdichtung Motorantrieb
23	Schraube für Platte Motorantrieb
24	Tischdichtung
25	Messerantrieb
26	Überstromschutz

Abbildungen



CERTIFICAT DE GARANTIE

GARANTIE

Depuis le 01.01.95, tous nos appareils **sont conformes CE et revêtus du label CE**. Notre garantie est de **vingt-quatre mois** à partir de la date de fabrication figurant sur la plaque signalétique, sauf en ce qui concerne les moteurs asynchrones (composé d'un rotor et d'un stator) qui sont garantis pour une durée de 5 ans à compter de leur date de fabrication. La garantie est strictement limitée au remplacement gratuit de toute pièce d'origine reconnue par nous défectueuse à la suite d'un défaut ou d'un vice de construction et identifiée comme appartenant à l'appareil considéré. Elle ne s'applique pas aux avaries résultant d'une installation ou d'une utilisation non-conforme aux prescriptions accompagnant chaque appareil (manuel d'utilisation) ou dans le cas d'un manque évident d'entretien ou de non observation des règles élémentaires de sécurité électriques. La garantie ne s'applique pas en cas d'usure naturelle. Tout remplacement de pièce sous garantie est effectué après renvoi de la pièce défectueuse en nos ateliers en port payé, accompagnée d'une **copie de la Déclaration de conformité** sur laquelle figure le numéro de série de l'appareil. Tout appareil est muni d'une **plaque signalétique** conforme CE et dont un double figure dans la Déclaration de conformité (N° de série, date de fabrication, caractéristiques électriques...). En cas d'avarie grave jugée réparable uniquement dans nos ateliers, et **après accord préalable de nos services**, tout appareil sous garantie est expédié par le Distributeur en port payé. En cas de réparation ou reconditionnement d'appareil hors garantie, le transport aller-retour est à la charge du Distributeur. Les pièces et main-d'œuvre sont facturées aux tarifs en vigueur (tarif pièces détachées – tarif horaire – main-d'œuvre). Il peut être fourni un devis préalable.

Les moulins à café non munis de meules originales SANTOS ne sont pas pris sous garantie. Les conditions de garantie, réparation, reconditionnement, des moulins à café espresso font l'objet d'une notice spécifique. Notre garantie ne s'étend pas au paiement de pénalités, à la réparation des préjudices directs ou indirects et notamment à tout manque à gagner résultant de la non-conformité ou défectuosité des produits, la responsabilité globale de SANTOS étant limitée au prix de vente du produit livré et à l'éventuelle réparation des produits défectueux.

En cas de révélation d'une défectuosité pendant la période de garantie, le Distributeur doit, sauf accord contraire écrit de SANTOS, indiquer à son client, de cesser toute utilisation du produit défectueux. Une telle utilisation dégraderait SANTOS de toute responsabilité.

PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL